



El **Chiffon cake** tiene su origen en **Estados Unidos**, específicamente en **California**, durante la década de **1920**.

Nace de la búsqueda de un pastel más ligero, suave y elegante. Su textura aireada, casi como una nube, combina la delicadeza de un bizcocho esponjoso con la humedad y suavidad de un cake tradicional.

Cada porción ofrece una experiencia ligera pero indulgente, perfecta para quienes buscan un postre versátil, refinado y lleno de sabor. Su estructura delicada lo convierte en la base ideal para acompañar con frutas, cremas o rellenos, transformando lo simple en algo memorable.

BASE CAKE:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Chiffon Cake	1000
Aceite	160
Agua	50
Huevo	900

MÉTODO:

Coloque todos los ingredientes en el tazón de la batidora y bata con globo a alta velocidad durante 7 minutos.

Deposite la mezcla en moldes Ring Cake previamente engrasados.

Hornee a 170 °C durante 25 a 30 minutos.

Desmolde una vez que el producto haya enfriado.

GELIFICADO APRICOT:

Ingredientes:	Peso en gramos
Topfil Apricot	1000
Masa Gelatina	160
Jugo de limón	160

MÉTODO:

Prepare la masa de gelatina utilizando una proporción de 5 partes de agua por 1 parte de gelatina. Deje hidratar, funda si es necesario y reserve en refrigeración.

Mezcle Topfil Apricot con el jugo de limón hasta obtener una preparación homogénea.

Incorpore la masa de gelatina previamente fundida y mezcle cuidadosamente hasta lograr una textura uniforme.

Reserve la preparación en refrigeración hasta el momento de utilizarla como relleno del pastel.

DECORACIÓN:

Ingredientes:

Peso en gramos

Ambiente Nata	1000
Coco rayado	Al gusto

MÉTODO:

Refrigerar Ambiente Nata durante al menos 12 horas antes de su utilización.

Asegurarse de que el producto se encuentre entre 5 °C y 7°C.

Batir con globo hasta obtener una textura firme, ligera y adecuada para decoración o relleno.

Utilizar inmediatamente o conservar refrigerado hasta su aplicación

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía
241.07
kcal

Energía KJ
1011.3 kJ

Grasas / Grasas Saturadas
10.25 g / 4.97 g

Carbs / Azúcares
31.5 g / 17.61 g

Proteínas
6.14 g

Fibra
0.94
g

Sal
0.46
g

Sodio
184.32
mg